FICHA TÉCNICA

RECORTE DE SALMÓN AHUMADO

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

NOMBRE CIENTÍFICO:	Salmo Salar.
INGREDIENTES:	Salmón, sal, azúcar y humo.
PRESENTACIÓN:	Sobres: 1 kg ☐ — Uni/Caja: 20 ☐ Precortado
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Salmón ahumado de origen noruego.
COND. DE CONSERVACIÓN:	En refrigeración entre 0 y 3 ºC. En congelación a –18 ºC.
COND. DE TRANSPORTE:	En vehículos con habitáculo refrigerado entre 0 y 5 ºC. En caso de ser congelado en vehículos en los que el producto se conserve de –18 a –20 ºC.
VIDA ÚTIL:	45 días en refrigeración. 180 días en congelación.
MODO DE EMPLEO:	Listo para ser empleado como ingrediente de platos preparados, rellenos, etc. En caso de producto congelado: No congelar una vez descongelado.

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

ENVASE UNITARIO:	Bolsa plástica envasada al vacío.

COMPOSICIÓN Y ANÁLISIS

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Finas láminas enteras o parciales de salmón ahumado.
Color	Anaranjado propio de la materia prima.
Aroma	A humo suave.
Sabor	Delicados matices de sal y humo.
Textura	Suave consistencia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS y CONTAMINANTES QUÍMICOS:

En base al Reglamento 1441/2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
En base al Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES:
(Las variaciones que pueden existir se deben a que las materias primas, pueden presentar oscilaciones según la época del año, tamaño de las piezas, punto de origen, porción anatómica, fase del ciclo reproductor, etc.)

Humedad		59,0	%
Grasa		15,5	%
Proteína		22,5	%
Cenizas		3,0	%
Hidratos de Carbono		0	%
Energía		228	Kcal/100g
Omegas	3	2173	mg/100g
	6	548	

PROCESO DE ELABORACIÓN:

DESCRIPCIÓN:	Partiendo de una materia prima seleccionada, el pescado es salado con sal seca y ahumado con maderas nobles.